

## Weißwurst-Spieße



## EINKAUFSZETTEL

Grundzutaten (4 Personen):

-  6 Weißwürste
-  3 Laugenbrezeln
-  25 TL süßer Senf
-  kleine Holzspieße
-  frischer Rosmarin

## ZUBEREITUNG

1. Die Weißwürste garen - nicht kochen - und die Haut abziehen.
2. Die Würste und die Brezeln in gleichgroße Stücke schneiden und auf einen Holzspieß aufspießen.
3. Mit einem Tupfen süßen Senf und einem Rosmarinstängel servieren.

